

« Emotions »

(Menu servi à l'ensemble des convives)

119 €

Selon la saison

Selon le marché

Selon leurs inspirations

Notre Chef

Takashi Kinoshita

Et

Notre Chef Pâtissière

Sae Hasegawa

Vous invitent à un voyage gastronomique

En sept escales

Chariot de fromages 12 €



Restaurant Gastronomique

Château de Courban

&

Spa NUXE



Takashi Kinoshita

Chef de Cuisine

*Passionné depuis l'enfance, Takashi Kinoshita, a un parcours brillant.
En 1999, il est élu meilleur élève de l'année par l'école culinaire Oda Gakuen.
Il fait ses premières armes au restaurant Bizen, de Minoru Adachi, Tokyo.*

Il arrive en France en 2002 et choisi la capitale de la Bourgogne au Restaurant Le Pré au Clerc (Chef étoilé Jean Pierre Billoux). Après un passage dans les Cuisines du Palais de l'Elysée, il affine ses techniques et développe sa palette de saveurs au Restaurant Le Moulin à Huile (Chef étoilé Robert Bardot M.O.F.) à Vaison-la-Romaine.

Parallèlement il participe à de nombreux concours :

2010 : Lauréat de l'Académie culinaire de France « Goût – Avenir – Tradition » 2014 à Meaux : Finaliste des « Toque d'Or 2014 Académie National de Cuisine »

2015 : Demi-finaliste Meilleur Ouvrier de France

Takashi arrive dans notre Maison en 2015

2016 : élu Grande Table par le groupe Alain Ducasse

2017 : élu Jeune Talent Guide Gault & Millau

&

élu Grande Table de l'Année de la Région Bourgogne-Franche-Comté

2018 : 1 Etoile au Guide Michelin

Nos Partenaires de Bourgogne et d'ailleurs ...

Fleurs et Herbes

Potager et jardin de la Maison

Moutarde

La Moutarderie Fallot

Lentilles vertes bio

Famille Ollin

Fleur de Noisette de Bourgogne

La Cazette

Asperges

Earl du Joli Bois

Fromager

Les Fromages de Sylvain Steve

Cueilleur de Champignons

Père Bret

Safran

Safran des Aulnes

Brasserie

Brasserie de Vaclair la Choue

Boucher

Huguier Frères

Salaison

La Petite Ferme

Foie Gras

Maison Masse

Maraîcher

Maternaud

Poissonnier & Crustacés

Marie Luxe

Farine – Label Rouge

Dijon

Caviar

Maison Sturia

